Tech.
151.

R

~~Technol. 7 a.~~
151

R.

A-N. 602.

Unterredung über das Mahlen des Korns

zwischen

Johann Ludwig Muret,

ersten Pfarrer zu Vivis, Dechant der Klasse zu Lausanne und Ehrenmitglied der ökonomischen Gesellschaft zu Bern

und

Johann Christian Füllmann,

Mühlmeister in Sachsen.

Leipzig,
bey Weidmanns Erben und Reich, 1779.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Unterredung
über das
Mahlen des Korns
zwischen
Herr Johann Ludwig Muret,
ersten Pfarrer zu Vivis,
und eines Mühlmeisters,
Johann Christian Füllmann,
aus Sachsen.

Mühlmeister.

Wenn ich nicht irre, so seyn Herr Muret ein Ehrenmitglied einer ökonomischen Gesellschaft, indem nun dererselben vornehmste Bemühung hauptsächlich dahin gehet, diese und jene dem gemeinen Wesen höchst nöthige und nützliche Sache, in ein heller Licht zu setzen, so haben Sie vermuthlich auch Ihre Beobachtungen über das Mahlen des Korns angestellt.

Muret.

Mein lieber Mühlmeister ich muß ihm sagen, daß von mir selbst eine Abhandlung, sowohl über diese Materie, als auch über das Brodbacken, ist geschrieben worden.

Mühlmeister.

Es wäre ein Vergnügen vor mich, wenn Sie sich so geneigt finden ließen, und mir besonders dasjenige, so das Mahlen anbetrifft, mittheilten.

Muret.

Da ich zuvor einen und den andern Gedanken, welche den Inhalt etlicher Seiten meiner Piece ausmachen, über das Mahlen des Korns, in ganzem Betrachte, geäußert, so habe nachher auf dem dritten Blatte folgende Fragen aufgeworfen:

1. Worinnen bestehet die Vollkommenheit im Mahlen.
2. Sind wir noch weit davon entfernt.
3. Was gehört darzu, sie zu erreichen.

Mühlmeister.

Meiner wenigen Einsicht nach, muß ich sagen, daß diese drey Fragen sehr weißlich angebracht

gebracht seyn, ich glaube, es könnten die sämmtlichen Beschäfftigungen derer Müller daraus erörtert werden. Jedoch Sie werden vermuthlich bey einer jeden sich umständlich herausgelassen haben; können Sie sich entschließen, mir Ihre Gedanken, so Sie darüber gehabt, zu melden? bey dieser Gelegenheit bin ich vielleicht vermögend Ihnen zu sagen, wie weit es in dieser Kunst in Sachsen ist gebracht worden.

Muret.

Da ich das Vergnügen haben soll, von der Behandlung des Mahlens des Korns derer Müller in Sachsen, von einem Mühlmeister selbst benachrichtiget zu werden, so kann sich derselbe die größte Willfährigkeit von mir versprechen. Von der Frage: worinne besteht die Vollkommenheit im Mahlen, habe ich folgender Gestalt geredet?

Es wäre lächerlich, eine gänzliche Vollkommenheit zu fordern. Diese erforderte, daß man die Hülse vollkommen von dem Kern absonderte, nämlich die Kleye von dem reinen Mehl. Und wenn es auch jemals die menschliche Kunst und unsere grobe Werkzeuge, zu einer solchen Vollkommenheit bringen könnten, welches nicht wahrscheinlich ist, so

hätte man nur zwey Producte von dem Mahlen, das eine in sehr großer Menge, nämlich ein schönes Mehl, das andre in geringer, nämlich die bloße Kleye, ohne einige Vermischung mit Mehl.

Auf diese Weise kenne ich keine vollkommnere Müller als die Insecten, deren unendlich zarte Werkzeuge das Korn rein ausleeren und nichts als die Hülse übrig lassen. Dergleichen sind die Kornwürmer und die kleinen schwarzen Thierchen, die unser Mehl fressen, die das feineste darausziehen, und die Kleyen zurück lassen, daß man mit Erstaunen wahrnimmt, wie sie in dem feinsten Mehl diesen Ueberrest so künstlich liegen lassen. Die Vollkommenheit, die ich fordere, und die ich unsern Mühlen zu geben wünschte, ist diejenige, die wirklich in Sachsen und in der deutschen Schweiz ist.

Mühlmeister.

Mein werthester Herr Muret, ich kann Ihrer Meynung (im Fall ich Ihre Worte in allgemeinen Verstande annehme) nicht völlig Beyfall geben. Warum sollte derjenige, so da eine gänzliche Absonderung des reinen Mehls von der Kleyen verlangt, verlachenswerth

werth seyn? was haben Sie vor ein Bedenken dabey, daß Sie dieser Beschäfftigung nicht einmal die Wahrscheinlichkeit zugestehn wollen? ich, als ein Mann der fast seit dreyßig Jahren seine ganze Bemühung auf die Abmahlung des Getraides verwendet, habe die Ehre Ihnen zu sagen, das dieses gar wohl möglich sey, und zwar auf eine noch vollkommnere Weise, als es von denen Insecten (welche Sie für die geschicktesten Müller halten) gemeinehin geschiehet. Ohnerachtet mir fast alljährlich Getraide von Würmern gefressen zum Vermahlen ist gebracht worden, unter welchen sich auch dergleichen oft befunden, worinnen diese Thiere etliche Jahre gewütet, so habe ich doch noch keines erhalten, wo nicht noch etwas von Mehle darinnen gewesen wäre: ich muß aufrichtig sagen, daß das am mehresten Ausgeleerte, wenigstens noch die Hälfte Mehl enthalten hat. In Rücksicht dessen verhalten sich, meines Erachtens, die Kornwürmer fast nicht anders, als die Schweine, welche, so sie vollen Fraß bekommen, das Beste heraussuchen. Auf eine ähnliche Art verfahren die Würmer, die reifesten und vollkommensten Körner (welche sie nach ihrem zärtlichen Geschmacke ohnstreitig zu beurtheilen wissen) nehmen sie zuerst, auch unter diesen wird man

selten eins finden, das völlig bis auf die äusserste Hülse ausgeleert wäre; welches die Erkundigung einen jeden belehren wird. Allein betrachte ich nun die Absondrung des Mehls von der Kleyen vermittelst der Abmahlung in der Mühle, so wird diese Absondrung weit genauer und pünktlicher bewerkstelliget, als sie von denen Würmern zu geschehn pfleget. Jedoch aber muß ich zugeben, daß dieses nicht allgemein von jedem Abmahlen aller Orten zu behaupten ist; denn soll vorgemeldete Absonderung erforderlich verrichtet werden, so ist erstlich eine Zubereitung nöthig, vermöge dieser muß das Getraide, nach einer vorhergegangenen Prüfung der Festigkeit derer Körner, angefeuchtet werden; bey welcher Verrichtung zugleich mit auf Zeit und Witterung zu merken ist. Zweytens müssen die zu einem Mühlenwerke benöthigten Geräthe in einer guten und richtigen Stellung und Lage sich befinden. Drittens gehöret auch darzu eine gute Aufsicht und Abwartung derer Gesellen, in Rücksicht der Stellung und einer vor beständigen ebenen Aufrechthaltung derer Mühlengeräthe: ingleichen ein fleißiger und nicht gar zu einfältiger Mahlgast, welcher die Steine nicht leer laufen lässet, und die Gänge des Mehls ordentlich unterscheidet.

det. Diese Beobachtungen fehlen freylich in vielen besonders großen Werkstätten.

Allein Herr Muret könnte sagen, ich will meine Worte im allerstrengsten und engsten Verstande genommen wissen, (wiewohl ein solches aus dem Exempel mit denen Insecten nicht erhellet). Diesen zu Folge muß ich von der Weise, so in hiesigen Gegenden unter der Abmahlung, und zwar bey denen, die sich eine gute Verfertigung beßtmöglich angelegen seyn lassen, beobachtet wird, nachstehendes anzeigen. Nach erfolgtem Abspitzen, wird das Korn dreymal aufgeschüttet: von diesen dreyen Gängen bekommt ein Becker das Kernmehl, unter welchen auch nicht das allergeringste Kleyenartige wahrzunehmen seyn muß. Nach diesen wird es wiederum dreymal aufgeschüttet, von diesen dreyen Gängen erhält derselbe ein Product, das freylich sehr abfällt und dem vorigen nicht gleichet; warum es dem vorigen nicht gleich kommt, ingleichen ob sich Kleyen unter selbigen befindet? gedenke ich mit meiner Meynung, so ich allhier kürzlich hersetzen will, gnüglich zu beantworten.

Der beste Kern des Korns, oder das Inwendigste desselben, zermalmet sich (ich rede von einem Mahlgange, an welchen alles in

bestem Stande ist) füglicher und eher als derjenige Theil so äußerst an die Schaale grenzet, diesemnach benebst seiner vorzüglichen Schwere, scheidet es sich, durch die künstliche Stellung des Beutels, zuerst von der Kleye. Nachgehends zerreibet sich auch durch wiederholtes Aufschütten derjenige Theil des Korns, so mit der Schaale aufs genaueste verbunden; diese Masse ist nicht so locker und mürbe, als das Allerinwendigste, folglich kann es auch von denen Steinen, bey denen erstenmalen Aufschütten, nicht sogleich zu Mehle zermalmet werden. Jedoch dieser Product würde fast eben die Weiße, wiewohl nicht die Güte des vorigen erhalten, wofern nicht ein jedes Körnlein in eine doppelte Schale eingehüllet wäre. Welches gar leicht bey jeder Art, Roggen, Waizen und Gerste, wenn man mit einem Messer die auswendigste Hülse abschabet, noch überzeugender aber, bey Verfertigung der Graupen, in denen Mühlen wahrzunehmen ist. Indem nun das inwendigste Häutlein, welches mit der äußersten Schale genau verbunden, gelb und etwas gräulich aussiehet, so darf man sich nicht wundern, wenn die letzten drey Gänge bund und etwas grau ausfallen. Von der auswendigsten Schale aber, behaupte ich, daß

wofern

wofern es durch einen guten Beutel gemahlen, nicht öfter, als ich hier angegeben, aufgetragen, ferner gänzlich gefeuchtet, ingleichen die Mühle erforderlich abgewartet und angestellt, und die sämmtlichen Mühlengeräthe in ihrer Ordnung und Lage sich befinden, wohl nicht ein Loth unter einen Dresdner Scheffel wahrzunehmen seyn wird. Im Fall man es aber noch mehr aufschüttet, um ferneres Mehl zu verfertigen, so kann dieses mit keinem andern Namen als Kleyenmehle, dieweil sich auch die Kleye, durch sehr oftes Auftragen, so klein als Mehl zerreiben läßt, beleget werden. Jedoch ich muß fragen, worein Herr Muret die eigentliche Vollkommenheit des Mahlens setzet.

Muret.

Diese fasse ich in folgende drey Stücke.

1) muß man trachten, daß bey dem Mahlen so wenig Abgang als nur möglich ist.

2) muß das Mehl von der Kleye wohl abgesondert werden, zum Vortheil dessen der mahlen läßt.

3) muß man wissen, das Mehl so zart zu machen, als man es haben will,

zu dem Gebrauch, zu welchem man es nöthig hat.

Mühlmeister.

An und vor sich ist wider diese drey Punkte nichts einzuwenden, sondern ich muß vielmehr sagen, daß sie passend und recht wohl von Herr Mureten ausgesonnen seyn. Allein um Ihre Meynung recht genau zu bemerken, so werden Sie sich etwas umständlicher über jeden Theil herauslassen.

Muret.

Den Abgang betreffend, so ist leicht zu erachten, daß derselbe nicht ganz zu vermeiden ist. Es ist mit denen Müllern, wie mit den Paruquenmachern; diese gebrauchen nicht allen Puder zu den Haaren, die sie frisiren: der zärteste Theil davon fliegt in die Luft, und setzt sich auf die Kleider, auf das Geräthe und an die Wände. Eben so zieht sich in der Mühle, wo das feine Mehl durch Schütteln abgesondert wird, nothwendig ein Theil in die Höhe, und hängt sich an den Wänden an verschiedenen Orten der Mühle an. Ich habe von einer neuen Erfindung von Beuteln gehört, die sich mehr drehen als schütteln, die, wie man sagt, dieser Unbequem-

lich-

lichkeit zum Theil abhelfen. Ubrigens ist dieses fliegende Mehl nicht ganz verloren, der Müller sammlet einen Theil davon für sich, und wofern der Abgang nur nicht zu groß ist, so kann man es als einen geringen Theil seines Lohns betrachten.

Mühlmeister.

So viel ich aus Herrn Murets Beschreibung ersehe, so sind in der Schweitz, was die Hauptstücke einer Mühle anbetrifft, eben so beschaffen und eingerichtet, als bey uns in Sachsen. Die neue Erfindung von Beuteln lasse ich auf ihrem Werthe oder Unwerthe beruhen. Da Herr Muret selbst kein Müller ingleichen auch bey der Abmahlung des Getraides selten, auch wohl gar nicht zugegen gewesen seyn, sondern das Mahlen durch Ihre Magd oder Köchin verrichten lassen, so ist es Ihnen nicht übel zu deuten, daß Sie die wahren Ursachen des Stübens in der Mühle nicht wissen. Ich muß aufrichtig sagen, daß der Beutel ganz und gar unschuldig ist, denn derselbe befindet sich in einen wohlverwahrten Kasten, wo nichts, so er gut gesichert, herausstüben kann. Diejenigen Dinge aber, denen das Stüben in der Mühle mit Recht beygemessen werden kann, sind folgende. Erstlich

lich thut solches der umlaufende Stein oder Läufer: mehr als gewöhnlich giebt dieser Anlaß zu der so oftbenennten Unbequemlichkeit, wenn er nicht sauber, sondern rauch und löcherlich ausgearbeitet ist: bey solcher Beschaffenheit fängt er nicht wenig Wind, dieser treibt das Feineste der zerriebnen Körner aus dem Laufte oder Kranze, so um den Stein herum steht, heraus.

Zweytens, da wo der Stein den Schrodt in dem Beutel hineinwirft, fliegt auch oft etwas heraus, wofern keine Vorsicht dabey gebraucht wird.

Drittens, wo der Müller oder Geselle das Rädewerk nicht in tüchtigem Stande erhält, ingleichen dasselbe nicht gnüglich kundig ist, in diesen Fällen läuft ein Theil des Mehls nebst dem Schrodte vor dem Beutelkasten. Dieses muß sodann nothwendig stüben.

Viertens, wenn das Mühlengebäude für dem Winde nicht gnugsam verwahret ist, ingleichen wo eine starke Zugluft existirt, daselbst wird es nicht wenig stüben.

Dieses sind, liebster Herr Muret, die eigentlichsten Gründe, aus welchen das Stüben in der Mühle herzuleiten ist. Belieben

Sie sich nun auch in Rücksicht des andern Stücks der Vollkommenheit des Mahlens etwas deutlicher zu erklären.

Muret.

Bey andern beträchtlichern Fehlern hätte ich weniger Nachsicht; denn wenn das Mehl nicht wohl abgesondert wird, so ist es entweder nicht ganz rein, und enthält mehr oder weniger Kleye, oder wenn man das Mehl recht rein haben will, so läßt man noch Mehl unter der Kleye.

In dem ersten Fall wird das Brod nicht so gut und nicht so angenehm; es verliert viel von seinem Werth, und der kleine Vortheil, daß man ein wenig mehr Mehl bekommt, kommt nicht in Vergleichung mit dem zehnmal größern Schaden, den man an den Brod hat: eben so wie ein Maas Hefen, so man mit hundert Maas alten Wein vermischt, ihn seine Lauterkeit benehmen, und seinen Werth beträchtlich vermindern würde.

In dem zweyten Fall, wenn man mehr oder weniger Mehl in der Kleye läßt, so hat man fast gar keinen Nutzen davon. Es ist wahr, die Kleye wird davon besser und nahrhafter für das Geflügel und andere Thiere; wenn aber dieses Mehl durch gutes Mahlen

abge-

abgesondert worden wäre, so hätte man es weit nützlicher zum Brode gebrauchen können. Ich habe hierinnen eine sichre Erfahrung von vielen Personen in diesem Lande, welche zu Genf dergleichen gute Kleye kaufen, die sie mit Nutzen noch einmal mahlen lassen, und wovon sie ein grobes Mehl machen, woraus die Leute auf dem Lande Brodt machen.

Mühlmeister.

Ohnerachtet Ihrer deutlichern Erklärung, so kann ich doch das Eigentliche Ihrer Meynung, in denen Worten: „denn wenn das „Mehl nicht wohl abgesondert wird, so ist es „entweder nicht ganz rein, und enthält mehr „oder weniger Kleye,“ nicht recht verstehen. Aber vielleicht erräth meine Vermuthung den wahren Sinn Ihrer hier stehenden Gedanken. Ohne Zweifel haben Sie ein oder mehrmal mahlen lassen, und dabey befohlen, es sehr genau auszumahlen; da nun gemeinehin die meisten Müller dreyerley Beutel führen, als feine, mittlere und grobe, und derer letztern sich zu solchen, das sehr trocken ausgemahlen werden soll, bedienen, so haben Sie vielleicht grobes und kleyenartiges Mehl erhalten. Von diesem Brod sagen Sie, „daß es nicht so gut und an„genehm: es verliert von seinem Werthe: „der

„der kleine Vortheil, daß man ein wenig „mehr Mehl bekommt, kommt nicht in Ver„gleichung mit dem zehnmal größern Scha„den, den man am Brod hat ꝛc.“ Darinnen muß ich Ihnen vollkommen Recht geben, daß grobes und kleyenartiges Mehl niemals so schmackhaftiges und vortheilhaftiges Brod giebt, als dergleichen so durch einen Beutel von mittler Sorte gemahlen ist. Ferner sagen Sie: „wenn man das Mehl recht rein „haben will, so läßt man noch Mehl unter „der Kleye; hiervon hat man, sprechen Sie „in der Folge, fast gar keinen Nutzen.“ Aber warum dieses, mein werthester Herr Muret, muß man denn einen Theil des Mehls in der Kleye lassen, wenn man sich fein Mehl verfertigen lassen will? kann man denn nicht zweyerley machen lassen, und dem Müller befehlen, (so es völlig von der Kleye soll geschieden werden) die letzte Sorte durch einen Beutel mittler Art zu mahlen? Gesetzt aber ein Oekonome hätte nicht viel Abzehrung am Brod, dagegen eine starke Anzahl Viehes zu versorgen: dieser Mann kann, meiner Einsicht nach, keinen Verlust zu besorgen haben, wenn er das abmahlende Korn, zur Vermehrung der Kleye ein auch wohl zweymal weniger aufschüttet. Jedoch ich glaube Ihren

Sinn vollkommen zu erforschen: Sie haben ganz gewiß Ihre Köchin mit Korne in die Mühle gesendet und befohlen, es nicht trocken auszumahlen. Diesem Auftrage nach, hat Ihnen vielleicht der Müller oder Geselle durch einen derer feinsten Beutel gemahlen. Indem nun viele (deren auch in hiesigen Gegenden zu finden) bey dem Vermahlen durch einen feinen Beutel, das Mehl erforderlich abzuscheiden, nicht vermögend seyn, so haben Sie vermuthlich auch einen dergleichen gefunden, der Ihnen, dieweil die Magd es nicht mehr als gewöhnlich, auch wohl einmal weniger aufgeschüttet, die Kleye noch mit dem halben Mehl vermengt, wieder zurück gesendet hat. Nunmehr will ich mir auch eine kurze Erklärung über die Verfertigung des Mehls in Rücksicht des Gebrauchs, zu welchem man es nöthig hat, von Ihnen ausbitten.

Muret.

Ich sehe es als einen großen Fehler an, wenn das Mehl allzu grob oder allzu zart ist für den Gebrauch, den man davon machen will. Der Müller muß feines Mehl machen können, zu Semmelbroden, zum Backwerk, und zu allerley dergleichen Leckerbissen.

bissen. Diese Dinge würden alle ihre Güte verliehren, wenn man ein schlechteres Mehl darzu nähme; der Bauer hingegen würde sich sehr übel dabey befinden, wenn man für ihm mahlen wollte, wie für dem Becker. Er hätte weniger Brod, sein Aufwand wäre viel größer, und würde doch nur schlecht genährt.

Mühlmeister.

Von dem Gebrauch in Ihren Gegenden kann ich nicht urtheilen, was aber hiesige Orte anbetrifft, so muß, wenn eine passende Absonderung bestens beobachtet werden soll, vorzüglich Rücksicht genommen werden, auf demjenigen, für dem gemahlen werden soll: selbige sind am thulichsten in drey Klassen zu theilen, als Becker, Bauersleute und Arme.

So wie es für eine Herrschaft oder honorirte Person gemahlen wird, eben also muß es auch für einen Becker verfertiget werden; denn die Weisse seiner Waare verschafft ihm Abgang und Nahrung, so wie er im Gegentheil durch schlechtes und grobes Mehl in die größte Verlegenheit gesetzt wird.

Für den Bauersmann ist weisses Brod ebenfalls nützlich; den er hat nicht soviel Zukost, als zu groben erforderlich ist, nöthig:

ingleichen ist letzteres nie so nutzbar als ersteres, anderer Ursachen zu geschweigen. Aber so zart als es denen Beckern gemacht wird, kann ers nicht verlangen. Die Bewandtniß ist, daß der Landmann das Korn trockner ausmählt, als der nur genannte; diesemnach würde er, im Fall der Müller demselben durch den feinsten Beutel mahlen thäte, nicht allein mehrern Abgang durch das öftre Aufschütten leiden müssen, sondern auch, nur gemeldeten Umstands wegen einen ansehnlichen Theil Kleye weniger erhalten. Hingegen der Becker lässet das schwarze Mehl in der Kleye. Von dieser findet er Abgang, Kleyenmehl aber will und verlangt niemand von ihm, ausgenommen bey theurer Zeit. Der Bauersman aber glaubt, durch trocknes Ausmahlen, theils sein Brod zu verlängern, theils das schwarze Mehl zur Fütterung des jungen Viehes zu brauchen. Diesen bewandten Umständen nach, halte ich es für dienlich, so dem Landmanne durch einen guten Beutel mittler Art gemahlen wird. Verlangt derselbe aber eine ansehnliche Menge Kleyenmehl, so kann es nicht schädlich seyn, wenn der Müller die Kleye das letztemal Aufschütten durch einen groben Beutel laufen lässet.

Dem

Dem Armen würde ebenfalls durch einen Mittelbeutel gemahlen werden können, wenn er nicht von dem falschen Vorurtheile eingenommen wäre, vermöge welchen er glaubt, sich einen großen Nutzen zu schaffen, wenn er den größten Theil der Kleye zu Mehle mählt. Solchemnach ist der Müller genöthigt, diesen Menschen, durch einen groben Beutel zu mahlen. Wollte er ihn aber durch einen mittlern Beutel mahlen, so würde es der Mahlgast übergebührlich, zu seinem eignen und des Müllers Nachtheil, aufschütten müssen. Sagen aber die Leute, sie mögen die Kleye nicht zu Mehle haben, sondern wollen aufhören, wenn das Mehl von der Hülse geschieden ist: in diesen Fall verlangt die Billigkeit von Müller, einen solchen Mahlgaste nicht durch einen groben Beutel zu mahlen; denn das Mehl, welches nach grober Art verfertiget, ist auch für diese Leute niemals so nutzbar, als dasjenige, so durch einen mittlern Beutel abgesondert worden. Dieses sind, werthester Herr Muret, meine Gedanken von der Scheidung des Mehls von der Kleye, in Absicht des benöthigten Gebrauchs. Wenn es Ihnen gefällig ist, so will ich mir die Wiederholung der andern Frage ausbitten.

Muret.

In Rücksicht des Mahlens des Korns habe ich die zwote Frage, ob wir von der gewünschten Vollkommenheit noch weit entfernt sind, aufgestellt und abgehandelt?

Mühlmeister.

Zuverläßig werden dieselben mancherley Versuche angestellt haben, um zu erfahren, wie weit es mit dem Mahlen des Korns in Ihrer Gegend gekommen. Es sollte mir wohl ein Vergnügen seyn, wenn Sie mir ein und die andre Erfahrung nachrichtlich mittheilten. Da ich ich aber keine Kenntniß vom Brodbacken habe, so belieben dieselben solches zu übergehn.

Muret.

Soviel als mir von dem Mahlen des Korns in hiesigen Landen, ingleichen in Frankreich bewußt, kann ich ihm folgendes sagen. Ein berühmter Müller zu Paris, Cäsar Bucquet, hat es in seiner Kunst so weit gebracht, daß er von einem Septier Korn von 240 Pfund ohngefähr 260 Pfund sehr gutes Brod bekommt, welches ziemlich weiß,

schmack-

schmackhaftig und kräftig ist, so wie es sich für gemeine Leute in Städten schickt.

Auf einer andern Stelle wird dieses Bucquets nochmals rühmlich gedacht, als welcher von zwey Septiern Korn 345 Pfund weisses Mehl und 59 Pfund schwarzes Mehl gemacht hat: welches 409 Pfund sehr schönes und 96 Pfund schwarz Brod gegeben; in allen 505 Pfund Brod. An diesem Orte steht auch noch eine ganz besondre Art das Hausbrod zu mahlen. Da ein jeder Septier von 240 Pfund 190 bis 196 Pfund weisses Mehl giebt.

Dieses ist dasjenige, was ich von dem sogenannten besten ökonomischen Mahlen des Korns zu Paris melden kann. Nunmehro will ich ihm auch sagen, was die Müller in hiesiger Gegend, am Mehle, von dem abmahlenden Korne liefern müssen. Ich will bey der Hauptstadt anfangen, und die Verordnung von 1771 betrachten. In dieser sehe ich, daß auf 5 Mäß Spelt von 95 Pfund (zu 17 Unzen) nur 2 Pfund Abgang erlaubt ist, und daß sie nicht mehr als 10 Pfund Kleye und 6 Pfund Kleyenmehl geben sollen, mithin bleiben 77 Pfund weiß Mehl übrig; und nach eben diesem Verhältniß giebt es bey 240 Pfund, 5 Pfund 1 Unze Ab-

gang; 25 Pfund 4 Unzen Kleye; 15 Pfund 3 Unzen Kleyenmehl; folglich giebt der Septier von Paris 194 ein halb Pfund weisses Mehl, und wenn man das Kleyenmehl darzu thut, macht das Mehl alles zusammen 209 Pfund 11 Unzen.

Es übertrifft also dieses Product, nach der Müllerordnung von Bern, die so sehr gerühmte Erfahrung des Herrn Bucquets zu Paris. Von zwey Septiern Korn hat dieser geschickte Mann 345 Pfund weisses Mehl, 59 Pfund schwarz Mehl, zusammen 404 Pfund Mehl gemacht. Nun aber machen die Müller zu Bern, von zwey Pariser Septiers in diesem Verhältniß 419 Pfund 6 Unzen Mehl; und wenn man zu weissem Brod mahlen läßt, so giebt es 389 Pfund weiß Mehl, und 30 Pfund 6 Unzen Kleyenmehl. Es ist klar, daß wenn man das Kleyenmehl nicht rechnet, man den Ueberschuß von 44 Pfund weiß Mehl ohngefähr für ein Aequivalent der 59 Pfund schwarz Mehl rechnen kann. Ich setze noch dieses hinzu: daß dieses nicht das Resultat von auserlesenen Erfahrungen, sondern eine allgemeine Verordnung ist, wo man den Müllern hat ein wenig nachsehen müssen, damit sie nicht Schaden leiden, wenn das Mahlen ein wenig mißlingt.

Mühlmeister.

Ihrem Angeben nach, hat es den Schein, als wenn sich die Müller zu Bern in ihrer Kunst ein merkliches über das ökonomische Mahlen zu Paris hinaus gesetzt hätten. Allein ohne ein partheysches Urtheil darüber zu fällen, muß ich sagen, daß es immer noch schwer zu entscheiden, wer in seiner Kunst der gewisseste ist; denn erstlich setzen Sie Ihre Vergleichung in eine wahre Unrichtigkeit: indem das Gewicht der Kleye, von dem Mehle des Bucquets nicht zugleich ist mit angegeben worden, welches doch der Zuverläßigkeit wegen, unumgänglich nöthig gewesen wäre. Ja indem das Pariser Mahlen ökonomisches genennt wird, bringt es mich auf die Gedanken, daß von solchen mit gutem Vorbedacht viele Kleye (vermuthlich zum Unterhalt einer ansehnlichen Menge Vieh) ist verfertiget worden; aus welcher freylich die Müller zu Bern noch ein ansehnliches von Mehl hätten mahlen können. Es fragt sich aber, ob das Korn rein auszumahlen für einen Oekonomen nützlich ist?

Zweytens, so verwechseln Sie die Arten des Getraides; Bucquet hat aus einem Septier Korn 202 Pfund allerley Mehl gemacht; indem

dem Sie in Rücksicht Ihrer Lande eine Vergleichung anstellen, nehmen Sie zum Gegenstande 5 Mäß Spelt von 95 Pfund und fahren fort, darauf Ihre Berechnung und folgende Schlüsse zu setzen. Aber warum haben Sie nicht die nämliche Sorte, welcher bey Bucquet gedacht wird, beybehalten? Spelt ist meines Wissens eine Frucht, die 1. einen sehr hellen Kern, 2. wegen der sehr subtilen einfachen Hülse auch wenig Kleye hat. Diesemnach ist es nicht möglich solchen mit dem Roggen in ein gleiches Verhältniß zu setzen.

Drittens, kann von der Menge des weissen Mehls kein Beweis, dieweil von diesen und jenen, bald mehr, bald weniger darzu genommen wird, hergeleitet werden.

Viertens, verschweigen Sie auch das Feuchten des Getraides; in Ihren Tabellen finde ich zwar wohl ein paar Stellen, wo etwas davon gesagt wird: indem Sie aber das Product von dem Bernschen Mahlen allhier genau anzugeben, sich bemühn, so hätte dieser Verrichtung vorzüglich gedacht werden sollen, zumal da Ihre Rede hauptsächlich von dem Mahlen derer Becker, welche fast keinen Scheffel ungefeuchtet zermalmen, (ja ohne diese Behandlung auch kein Scheffel weiß Mehl verfertiget werden kann,) handelt. Ich habe

habe die Ehre Ihnen zu sagen, daß je feiner die Frucht, desto mehr Wasser bey der Abmahlung darzu erforderlich ist; weil nun der gütige Schöpfer Ihre Gegend, vor allen andern, in der Nähe und Ferne, mit denen vorzüglichsten Getraidearten begabt hat, so können Sie glauben, daß ein Septier Spelt, oder die Frucht, aus welchem das Tünkelmehl verfertiget wird, gar leicht 12 bis 16 Pfund Wasser, in Rücksicht des Feuchtens, verlangen kann. Dieses Gewicht wird zwar vermittelst dem Vermahlen etwas vermindert, allein es bleibt doch ein ansehnliches davon rückstellig; welches bey der von Ihnen angestellten Vergleichung allerdings verdiente erwähnt zu werden.

Fünftens ist auch unter dem schwarzen Mehle des Bucquets und demjenigen, so die Bernschen Müller Kleyenmehl nennen, vielleicht eine merkliche Ungleichheit. Von dem erstern wird gesagt, daß dessen schwarzes Brod weit besser, als das gewöhnliche schwarze Brod; (ich halte dafür, daß dieses noch einen Grad höher, oder doch wenigstens in eine Gleichheit mit demjenigen, so die Becker zu Bern das mittelre oder vom ersten Siebe nennen, hat können gesetzt werden) das Kleyenmehl aber der letztern, ist im eigentlichsten

Ver-

Verstande gar nicht unter das gewöhnliche Backmehl zu rechnen; welches doch von Ihnen, indem das ganze Quantum eines Septiers zu 209 Pfund 11 Unzen angegeben wird, geschehen ist. Hätte Bucquet auch Kleyenmehl gemacht, so würde er gleichfalls die von denen Müllern zu Bern angegebnen Pfunde bewerkstelligt haben. Es ist also bey weiten noch nicht erwiesen, daß das Bernsche Mahlen dem Oekonomischen zu Paris vorzuziehen ist. Jedoch ich bin begierig, Ihre fernern Versuche anzuhören.

Muret.

Aus obgedachten Erfahrungen von Paris erhellet, daß das größte Product von einem Septier Korn, von 240 Pfund ist 265 Pfund Brod von allerley Mehl; und wenn man das weisse Brod von dem schwarzen abgesondert hat, so haben zwey Septier Korn 409 Pfund weiß Brod, und 96 Pfund schwarz Brod gegeben.

Nun ist in der Beckerordnuug von Bern vom Jahre 1771 befohlen, daß sie denen, die bey ihnen backen lassen, 4 Pfund mittleres Brod für 3 Pfund Mehl von aller Gattung liefern sollen, in zwey oder mehr pfündigen Laiben; und 5 Pfund weiß Brod

für

für 4 Pfund feines Mehl in einpfündigen Laiben. Hieraus folget, daß die 209 Pfund 11 Unzen verschiednes Mehls, die zu Bern das gewöhnliche Product sind, und mit 240 Pfund Korn in Verhältniß stehen, 279 Pfund 9 Unzen mittleres Brod geben müssen: und gleichfalls, daß die 194 und ein halbes Pfund feines Mehl 243 Pfund 2 Unzen weisses Brod geben müssen; folglich geben zwey Septiers Korn 486 Pfund 4 Unzen; dieses macht, wenn man auch das Kleyenmehl nicht rechnet, einen Ueberschuß von 77 Pfund 4 Unzen weiß Brod, welche wohl ein Aequivalent von den 96 Pfund schwarzen Brod sind ꝛc.

Aber mein Mühlmeister könnte etwa denken, man mache das schöne Brod zu Bern von weissem Mehl, welches von demjenigen sehr verschieden ist, wo der Septier 194 und ein halb Pfund giebt, allein dieser Zweifel ist leicht zu heben, wenn man die Müller- und Beckerordnungen mit einander vergleichet. Jene unterscheidet zweyerley Gattungen Mehl; die eine ist von dem ersten Sieb, und die zweyte von dem andern. Von dem ersten Sieb, nämlich von dem gemeinen giebt der Septier Korn 209 Pfund 11 Unzen, und der

der Septier von dem zweyten Sieb, welches das weisse ist, giebt 194 und ein halb Pfund Mehl.

Nun ist in der Beckerordnung nur von diesen zwey Gattungen Mehl die Rede. Das weisse Brod muß von weissem Mehl seyn, nämlich von dem zweyten Sieb; das mittlere von dem ersten Sieb, ohn alle Vermischung. Der Ausdruck ist deutlich, und eine Ordnung bezieht sich auf die andere. Der Becker macht zweyerley Brod, ohne das dritte gröbere für die Leute auf dem Lande. Zum weissen Brod nimmt er das Mehl von zweytem Sieb, und das Brod, so er daraus macht, ist so schön, als man das gewöhnliche Brod nur immer wünschen kann. Zum mittlern Brod nimmt der Becker Mehl von dem ersten Sieb, und darf kein Kleyenmehl von dem weissen damit vermischen, und dieses Brod von geringerer Güte ist doch noch ziemlich schön.

In noch andern Versuchen findet sich, daß 5 Mäß Spelt, die 94 und ein halb Pfund wägen, und zu weissem Brod gemahlen werden, 76 und drey Viertel Pfund weisses Brod gegeben haben; und daß eben so viel Spält, wenn er zu mittlern Brod gemahlen worden, 85 Pfund mittleres Mehl und 119

und

und ein Viertel Pfund mittleres Brod, bald mehr, bald weniger, gegeben hat, je nachdem die Laiben groß oder klein waren. Und es würde noch mehr geben, wenn man schwarzes Brod daraus machen wollte, welche man aus gleichen Theilen, von Spelt und Roggen macht.

Aber, dieser dritten Art von Brod nicht einmal zu gedenken, so geben die gedachte Versuche für einen jeden Spetier Korn von 240 Pfund 195 Pfund 7 Unzen feines Mehl, woraus man 246 Pfund 5 Unzen weisses Brod macht; und wenn man mittleres Brod macht, so giebt der Septier Korn 216 Pfund 7 Unzen mittleres Mehl, wovon man 303 Pfund 14 und eine halbe Unze mittleres Brod bekommt, welches weit mehr ist, als die so berühmten Versuche des Herrn Bucquets, wo das Höchste 204 und ein halb Pfund weiß Brod, und 48 Pfund schwarz Brod, in allen 252 und ein halb Pfund und 265 Pfund ist, wenn man das Brod von allen Gattungen Mehl macht.

Mühlmeister.

Auch in diesen Versuchen lässet sich ein und die andre Unrichtigkeit auffinden. Nachdem Sie das Resultat von dem Pariser Mahlen,

len, um dessen Verhältniß gegen das Bernsche zu zeigen, nochmals wiederholt, so melden Sie auch das Product des nurgenennten und sprechen: „209 Pfund 11 Unzen verschiednes Mehl, das zu Bern das gewöhnliche Product und mit 240 Pfund Korn in Verhältniß stünde, müsse 279 Pfund 9 Unzen mittleres Brod geben: ingleichen daß 194 und ein halb Pfund feines Mehl 243 Pfund 2 Unzen weisses Brod geben müßten; folglich gäben zwey Septier Korn 436 Pfund 4 Unzen Brod.“ Dieses, werthester Herr Muret, muß ein Irrthum seyn, 279 Pfund 9 Unzen und 243 Pfund 2 Unzen betragen nach meiner Rechnung 522 Pfund 11 Unzen. Jedoch indem dieses nicht der Hauptgegenstand der vorhin, Ihren Erfahrungen, beygelegten Beschuldigung ist, so habe ich diesen Fehler nur beyläufig rügen wollen. Die vorzüglichste Unrichtigkeit Ihrer angegebnen Versuche besteht darinnen: Erstlich haben Sie zwey Septier, einen von allerley Mehle, und einen so zu weissem Mehle gemahlen, genommen, das Product von beyden zum Grunde Ihrer Berechnung ohne Nachsicht auf das Mahlen des Bucquets gelegt. Allein hieraus kann nichts bestimmtes, im Fall ich Rücksicht auf das Mahlen des Bucquets nehmen,

men, und das Verhältniß dessen gegen das Bernsche genau beurtheilen will, erkannt werden; im Fall Sie sich aber einen genauen Unterricht davon verschaffen wollen, so hätten die beyden Septier mit einander in eins gemahlen werden, und von diesen das weisse Mehl ausziehn sollen; nach diesen das mittlere, von welchem das Hausbrod gebacken wird, ingleichen in der Folge auch das Kleyenmehl, (welches auch bey dem Mahlen Bucquets hätte sollen angemerkt werden,) verfertigen lassen. Also, und nicht durch Mischung vom Mahlen, hätte ein richtiges Product erlangt werden können.

Daß Sie aber die angegebnen Versuche zuverläßig nicht also behandelt, bestärken die Worte, indem Sie sagen: „die Müllerordnung „unterscheidet zweyerley Gattungen Mehl, die „eine ist von dem ersten Sieb, und die zwey„te von dem andern.“ Von dem ersten Sieb (nach hiesiger Landesart zu reden: von demjenigen, so durch einen Beutel Numer 14 oder 15 ist gemahlen worden,) nämlich von dem gemeinen, giebt der Septier Korn 209 Pfund 11 Unzen, und der Septier Mehl von dem zweyten Sieb (nach unserm hiesigen Handwerksgebrauch zu sprechen: das Mehl so durch einen Beutel Numer 16 oder 17 ge-

mahlen ist,) welches das weisse ist, giebt 194 und ein halb Pfund.

Zweytens vermuthe ich auch eine Unrichtigkeit darinnen, indem Sie sagen: „Die Beckerordnung redet nur von zwey Gattungen „Mehl. Das weisse Brod muß von weissem Mehl seyn, nämlich von dem zweyten „Sieb; das mittlere von dem ersten Sieb, „ohn alle Vermischung, der Ausdruck ist „deutlich ꝛc.“ Freylich ist der Ausdruck deutlich, ich weiß aber nicht, ob ers Ihnen gewesen ist! Die Beckerordnung sagt, das weisse Brod muß von weissem Mehl von zweytem Sieb (durch einen Beutel Numer 16 oder 17 gemahlen) und das mittlere vom ersten Sieb (durch einen Beutel Numer 14 oder 15 gemahlen) seyn; sie gebiethet aber nicht, daß ein Septier zu Hausbrode, und der andere zu weissem Mehle gemahlen werden soll. Befände sich dieses, (welches doch nicht zu vermuthen steht, denn so viel Werkstätte und Orte als ich habe kennen lernen, wird nirgends also verfahren) so würden die Becker einen größern Nutzen, als anderer Orten, daraus ziehen können.

Daß Sie behaupten, es sey nirgends kein schöner Brod als zu Bern anzutreffen: ingleichen daß ein Septier 194 und ein halb Pfund weiß

weiß Mehl giebt, daran zweifle ich nicht im geringsten; denn von der Güte und dem Feinen, so das liebreiche Wesen in die mancherley Getraidearten unsers Welttheils gelegt, hat derselbe Ihre Gegenden mit einem großen Vorzug beschenkt. Ich glaube nicht zu viel zu behaupten, wenn ich sage, in dem Verhältniß, in welchen die Gerste gegen dem Waizen hiesigen Orts steht, in dem nämlichen Gehalte zeigt sich unser Waizen gegen dem Spelt oder die Frucht woraus das Tünkelmehl zubereitet wird. Diesemnach dürfen Sie die Weisse Ihres Brods nicht gänzlich einer guten Verfassung derer Mühlen sondern den vorzüglichsten Theil, dem Geber alles Guten beylegen.

Muret.

Da er meinem Vorgeben nicht gänzlich Beyfall geben will, so sage er mir doch, wie in Sachsen bey der Abmahlung mit dem Mehl des Roggens und Waizen verfahren, und wie es in Ansehung des Unterschieds abgesondert wird.

Mühlmeister.

Ihnen dieses zu zeigen, muß ich mich etwas umständlich heraus lassen. Indem die

Menge des Products in Nachsicht der Verschiedenheit derer Körner und derer Vermischung mit Zusatz viel und mancherley ist, so werde ich mir zu meinem Angeben des besten Getraides (welches in Roggen der auf sandigten Boden, und in Waitzen so auf fetten, vermengten, schwarz und leimichten Feldern gewachsen, bestehet,) bedienen. Daß gewöhnlichermaßen das Korn in hiesigen Landen sechsmal (ohne das Spitzen darzu zu zählen) aufgeschüttet wird, ist Ihnen vielleicht schon bekannt. Ein Becker theilet diese Gänge folgender Gestalt, die ersten beyden werden zu weissem Brode genommen, findet er vielen Abgang, so wird oftmals auch der dritte Gang darzu gebraucht. Hierbey muß ich erinnern, daß die Müller, Beutel von drey verschiednen Numern führen, die erste Zahl 13 ist grob: die andre Numer 14 und 15 ist mittelmäßig: die dritte Numer 16 und 17 ist fein. Wird dem Becker durch die letzterwähnte Sorte gemahlen, und das Mühlenzeug befindet sich in der erforderlichen Ordnung, so muß das Brod, in Rücksicht seines Ansehns, ohnerachtet drey Gänge darzu genommen werden, jedoch demjenigen, so in Leipzig weiß Brod heißt, nichts nachgeben. Was die letzten drey Gänge anbetrifft,

selbige

selbige werden zu Hausbrode gebraucht, dieses Brod, es sey nun durch einen mittlern oder feinen Beutel gemahlen, ist immer noch schön zu nennen, zumal wenn bey wenigem Vertrieb des weissen Brods, auch der dritte Gang darunter befindlich ist. Will er aber Kleyenmehl haben, so muß es über die gewöhnlichen sechs, noch ein oder zweymal aufgeschüttet werden. Von dieser Sorte kann man so viel mahlen, daß nicht über vier bis fünf Pfund Kleye, von einem halben Dresdner Scheffel übrig bleiben. Dabey aber möchte kein Vortheil seyn, denn von zwey Metzen zusammen geriebner Kleye, erhält man nicht völlig eine Metze Kleyenmehl.

Das Verfahren mit dem Waizen in Ansehung des Aufschüttens, des Absiebens u. s. f. ist vermuthlich Ihnen ebenfalls schon bewußt. Ein jeder Hauswirth und gemeiner Bürger kann den Schrodegang sammt denen vier Grießgängen, als weisses Mehl gebrauchen. Aber ein Becker darf zu dem Semmelmehle, desgleichen zum Butter= und Backwerke, nebst dem Schrodegange nur zwey Grießgänge ausziehn; hat er viele Kundschaft, wird höchstens noch ein Gang hinzugethan. Das Mittelmehl, so aus dem letzten Grießmehle und dem von ersten Schalengange besteht, wird von

dem Becker, in so fern er sich durch den Verkauf nicht davon entledigen kann, unter das weisse Brodmehl gemischet. Mit dem letztern sogenannten Hülsenmehle wird auf eine ähnliche Weise verfahren. Dieses ist kürzlich der Gebrauch, welchen die Becker in hiesigen Gegenden zu beobachten pflegen.

Muret.

Mein lieber Mühlmeister, nunmehro muß er mir auch melden, wie viel am Gewicht beyderley Arten Roggen und Waizen, von jeder Sorte verfertiget wird.

Mühlmeister.

Liebster Herr Muret, ich würde mir ein Vergnügen daraus machen, Ihnen dieses dienstlich zu melden. Allein meine Schwäche und jetzige Lage, in der ich mich befinde, will solches nicht gestatten, jedoch die Zeit ändert vieles! Diesemnach könnte es wohl ein andermal geschehn.

Muret.

Ich bedaure, daß er mir vorjetzo hiervon nichts melden kann. Durch diese Benachrichtigung wäre nicht allein mir ein Vergnügen verschafft worden, sondern seinen Landsleuten hätten diese Producte als Muster dienen kön-

können, zumal bey dem Vermahlen in denen Zwangmühlen, und an denenjenigen Orten, wo oft das Getraide denen Mahlgästen mehr verderbt als gehörig abgemahlen wird.

Mühlmeister.

Da Herr Muret gestehn, daß Sie über meine bekannt gemachte Producte ein Vergnügen bezeigt haben würden, so läßt mich dieses hoffen, daß zweyfelsfrey von denenselben mancherley Versuche sind angestellt worden. Von diesen zu hören, wird mir nicht minder erfreulich seyn.

Muret.

Was meine eigenen Erfahrungen anbetrifft, so habe ich sie oft verändert und häufig angestellt, meistens selber bisweilen aber auch meine Freunde. Ich gebe sie aber nicht dafür aus, daß sie mit eben der Genauigkeit gemacht worden seyn, welche physische Versuche erfordern. Ich konnte sie nicht anders, als nur überhaupt machen, ohngefähr wie ein Landwirth, der von seinen Lebensmitteln den besten Nutzen ziehen will, der nur möglich ist. Ueberdieß verstehe ich weder die Mechanik der Mühlen, noch das Beckerhandwerk. Ich habe das Mehl durch meine Magd backen lassen; eben dieselbe ist auch in

die Mühle gegangen, und zwar sehr oft alleine. Uebrigens habe ich mich auf die Ehrlichkeit des Müllers verlassen.

Auf dieses Geständniß hier, wird mein Mühlmeister in Versuchung gerathen, alle meine Erfahrungen zu verwerfen, als solche die keinen Werth haben; ich muß aber sagen, daß eben diese Unvollkommenheit zu meinem Zweck dient. Denn wenn es sich ergiebt, daß ungeachtet der Unvollständigkeit dieser Versuche (wovon das Product nothwendig kleiner seyn muß, als es in den Händen der Kunstverständigen wäre) das Resultat davon wenigstens eben so gut ist, als von dem ökonomischen Mahlen zu Paris; so ist bewiesen, daß die Sache in diesem Lande wenigstens eben so gut geht, als in Frankreich; und wenn in den Erfahrungen, worauf sich meine Rechnungen gründen, einige Fehler zu verbessern sind, so müssen diese Verbesserungen das Resultat vermehren, und ein grösseres Product geben.

Mühlmeister.

Wenn auch Herr Muret der beste Mechanicverständige wären, so würden dieselben doch nicht vermögend seyn, von der Abmahlung des Getraides ein entscheidendes Urtheil

zu fällen. Es ist zwar wohl gewiß, daß die Herstellung der sämmtlichen Mühlengeräthe einige Kenntniß der mechanischen Wissenschaft erfordert; allein den Gebrauch, die Haltung und beste Führung derer Mühlengeräthe lehret die Mechanic in vielen Fällen, im eigentlichsten Verstande nicht; ja der geschickteste Meister ist nicht vermögend, dieses oder jenes von an einen Gesellen zu tadeln, wofern er nicht selbst, eine nicht kurze Zeit der Abmahlung des Getraides mit Aufmerksamkeit obgelegen. Diese Wissenschaft muß besonders betrachtet, und nicht mit der Mühlenbaukunst vermengt werden.

Die Producte, so Herr Muret aus dem Korne, das seine Köchin gemahlen, erlanget hat, sind viel zu ungewiß und zweydeutig, als daß sie damit beweisen wollten, daß das Mahlen in der Schweitz eben so vollkommen, als in Frankreich wäre. Herr Muret hat sich auch schon vorgestellt, daß ihm Einwürfe würden gemacht werden: in Absicht deren sagten Sie, „daß eben diese Unvollkom„menheit zu ihrem Zwecke diente.“ Aber auch dieses ist nur einseitig betrachtet worden. Ich glaube, es wird Ihnen nicht unangenehm seyn, wenn ich durch ein selbst erfahrnes Exempel die Ungültigkeit dieser Versuche zeige.

In meinen Gesellenjahren fügte es sich, daß ich als Mittelpursche in einer Bann- oder Zwankmühle, so aus sechs Gängen bestund, Arbeit bekam: ich hatte noch zwey Gehülfen, als den Lohnpurschen und Bescheider neben mir; der letztgenannte war ein Mensch, welcher eine sehr starke Neigung zu dem andern Geschlechte trug; unter denen Mahlgästen, derer wir täglich nicht weniger hatten, kam auch einsmals ein Mädgen und brachte einen Berliner Scheffel zum Abmahlen: die Natur hatte dieses Kind mit einer schönen Gesichtsbildung und ansehnlichen Gestalt ihres Körpers gezieret: Dieses bemerkte der Bescheider oder Obergeselle gar bald, ohnerachtet er sie noch bey Tage hätte können mahlen lassen, so gab er ihr doch den Bescheid, daß sie nicht eher als gegen Mitternacht aufschütten würde; da der Abend herbey kam, bot er ihr seine Schlafstelle an, nach einiger Weigerung bediente sie sich dieses Erbietens, und bezeigte sich in der Folge in alle dem übrigen seinen Willen gemäß. Diese Gefälligkeiten machten den Bescheider oder obersten Gesellen gutthätig, sobald als das Mädgen aufschütten sollte, mußte ein feiner Beutel eingezogen werden; bey dem Auftragen schenkte er ihr den Antheil, so der Mühlmeister von dem abmah-

abmahlenden Korne hätte erhalten sollen; überdieß erhielt sie noch etwas von den Vorräthen, so die Gesellen in denen Mühlen gemeinehin in ihrer Verwahrung haben. Dieses Traktament hatte dieser Jungfer, und das überbrachte Mehl ihrem Herrn oder Eltern gefallen; dahero stellte sich dieselbe alle Wochen einmal ein. So oft sie kam, so wurde solche auf die nämliche Art bedienet. Ich will hierdurch nicht behaupten, als sollte es mit Herrn Murets Köchin eben so ergangen seyn, es ist aber damit doch soviel bewiesen, daß dergleichen Erfahrungen leicht trügen können: demnach nicht sicherlich darauf zu bauen ist. Jedoch dieses bey Seite gesetzt, so giebt es noch mehr Fälle in der Mühle, wo ein Mahlgast ohne sein Wissen mehr bekommen, als ihm gehöret, ingleichen auch weniger als ihm gebühret erhalten kann. Gesetzt es hat einer eine starke Post sehr feucht Getraide, besonders Waizen, auf einem Mahlgange gemahlen, gleich hinter diesen kommt einer mit einem Scheffel Korn, so etwas trocken ist, zum Aufschütten, dieser wird gewiß wenigstens eine Metze Mehl mehr, als ihm wirklich zukommt, erhalten; denn das feuchte Getraide hat nicht allein einen ungewöhnlichen Mehlrand um den Stein herum angesetzt, sondern

auch

auch sich in etwas hier und da angelegt, welches nicht zu ändern ist: von dem trocknen Kornschrode aber, reibet sich solches nach und nach wieder los. Diesemnach kann von der Mühlenwaage nicht in allen Fällen ein pünctliches Resultat verlangt und ein auch zwey Pfund Unterschied nicht als ein wahres Unrecht angesehen werden. Ferner giebt es auch leichtsinnige und liederliche Dienstbothen, die, wenn sie vor die Herrschaft mahlen, gar oft eine auch wohl mehr Metzen Staubmehl um die Mühle herum liegen lassen; folgt auf diese Art Leute ein anderer, so sparsam ist, so kann sich selbiger gar leicht etliche Pfund zusammen fegen. Hingegen weniger bekommt ein Mahlgast, ohne daß demselben etwas veruntraut wird, wenn die Steine wenig oder gar keine Schärfe mehr haben, ingleichen wenn dieses oder jenes Stück Mühlengeräthe fehlerhaft ist, oder nicht erforderlich angestellt und Achtung gegeben wird 2c.

Muret.

Wir wollen dieses bey Seite setzen. Ich habe eine ökonomische Beobachtung, den Unterschied des innerlichen Werths des verschiedenen Korns betreffend, angestellt, aus dem erhaltnen Resultat hat erhellet, daß fast allemal

mal das fremde Korn besser gewesen, als das unsrige. Dieser Erfahrung wird er wohl, mein lieber Mühlmeister, keine Unrichtigkeit beymessen können.

Mühlmeister.

Wollen Sie mir diese Versuche umständlich anzeigen, so will ich Ihnen meine Meynung davon sagen.

Muret.

Ich hatte nach und nach 1. Korn aus Piemont, daß ich auf etliche mal mahlen ließ; 2. Korn aus Sicilien, der Barbarey und Sardinien; 3. anderes Korn aus Sicilien, so 1772 auf dem Kornboden zu Vivis verkauft worden.

Das Korn aus Piemont war gut für den Bauersmann, und gab viel Mehl und Brod; wenn man aber nicht einen Sack von ganz besonders gutem Korn bekam, so war das Brod nicht schön, und wohlhabende Leute aßen es nicht gern.

Das Korn aus Sicilien, der Barbarey und Sardinien war nicht allein vortrefflich, sondern gab auch viel Brod und Mehl. Es war nicht nur das Brod von allerley Mehl sehr schön, sondern auch das Kleyenmehl selber

der gab noch ein sehr gutes und schmackhaftes Hausbrod. Das Brod war gelblicht, als wenn es mit dem Gelben vom Ey gebacken worden wäre; und aus dem Gebrauch, den ich von diesem Korn gemacht habe, schliesse ich, daß sein innerlicher Werth wenigstens um dem sechsten Theil besser ist, als das in unserm Lande.

Das Sicilianische Korn betreffend, so 1772 auf dem Kornboden zu Vivis verkauft worden, ob gleich die Körner schön und voll waren, und ziemlich Mehl und Brod gaben, so setze ich doch dieses Korn dem unsrigen nach, weil das Brod, so von dem feinen Mehl dieses Korns gemacht worden, nie so schön war, als das Brod von unserm Korn, so aus allerley Mehl gemacht worden. Und wenn ich ein wenig Kleyenmehl damit vermischte, so war es ganz schwarz. Es fehlte aber diesem Brod nicht nur an der Farbe, sondern es ward ganz rauh, grob, erdigt und völlig unangenehm.

Mühlmeister.

Ich selbst bin von diesen und jenen reisenden Gesellen benachrichtiget worden, daß die Roggen- und Waizenarten in der Schweiz und in denen französischen Provinzen, mehlreicher,

reicher, ingleichen auch weisser von Kern, als das in hiesigen Gegenden seyn sollen. Allein die Beobachtungen Herrn Murets sind nicht so beschaffen, daß man sich darauf zuverläßig verlassen kann. Sollen aber die mit dem Mahlen des Korns angestellten Versuche der Welt als practicabel vorgelegt und Probegetraide gemahlen werden, so muß,

1. der Mahlgang durch einen Mühlenverständigen, so Erfahrungen hat, beaugenscheiniget werden;
2. muß es auch unter der erforderlichen Aufsicht geschehen.

Da nun diese Veranstaltung bey des Herrn Murets Mahlen nicht gebraucht worden ist, so kann solches auch nicht als hinlänglich, ohnerachtet es so ziemlich richtig dabey zugegangen seyn kann, angenommen werden. Hierzu ist auch noch dieses zu rechnen, was Herr Muret von dem Sicilianischen Korne sagt, indem er spricht, „es fehlte aber diesem „Brod nicht nur an der Farbe, sondern es „war ganz rauh, grob, erdigt und völlig unangenehm.“ Alle diese hier angegebene widrige Beschaffenheit, kann größtentheils ja wohl gänzlich ganz sicher der Abmahlung zugeschrieben werden. Denn im Fall das

Korn

Korn gar nicht oder nicht gnüglich gefeuchtet, so kann es, zumal so es durch einen groben Beutel gemahlen wird, nicht anders als grob, erdigt und unangenehm ausfallen. Hat man aber Korn, so nicht etwa in halb Zusatze besteht, sondern wirklich reines und gutes Korn ist, so muß allemal, es sey auch aus welchem Welttheile es wolle, feines Mehl, folglich auch dergleichen Brod daraus können gemacht werden.

Ferner, wenn das Getraide, so allzufeucht ist, auf einer Mühle, wo die Steine stumpf oder fehlerhaft seyn, gemahlen, und mit der stärksten Gewalt zermalmet wird, so muß solches sowohl das Ansehn, als auch seinen natürlichen Geschmack und innerlichen Werth verlieren.

Muret.

Bey anderweitigen Versuchen, werde ich seine mir ertheilten Nachrichten suchen zu benutzen, vorjetzo aber muß ich ihm folgendes noch melden. Zu verschiednen malen habe ich bemerkt, daß die neue Frucht niemals so viel Mehl gegeben, als die alte. Hierinnen wird er mir wohl nicht widersprechen?

Mühl=

Mühlmeister.

Dieses kann ich Ihnen nicht geradehin, in allen Fällen zugestehn; in wie ferne aber Ihr Angeben gegründet ist, will ich allhier zeigen. Die neue Frucht kann weniger Mehl geben, als die alte, wenn solche sogleich nach dem Abbringen, ohne es auf dem Felde die erforderliche Zeit stehen zu lassen, gedroschen und zur Mühle gebracht wird; dieses aber ist ganz natürlich, denn ein Scheffel Korn, so noch feucht und gequollen, kann nicht so viel Mehl als ein trockner Scheffel liefern.

Ferner giebt die neue Frucht nicht so viel Mehl, wenn diese nicht so gut gerathen, und die Vollkommenheit derer Körner des alten nicht erlangt hat: sodann hat man freylich dasjenige von der neuen Frucht nicht zu hoffen, was uns die alte schenkt.

Ingleichen das Getraide, so etliche Jahre gelegen und sehr ausgetrocknet ist, dieses kann ein jeglicher Scheffel eine Metze Mehl mehr als die neue Frucht geben. Wäre aber das erstre an einem gelinden Orte aufbewahret worden, (welches sich bey vielen Oekonomen, so solches in der Spreu in denen Pansen liegen lassen, auffinden lässet,) so würde ich allemal die neue Frucht, so bey einer

trocknen Erndtenwitterung zu gehöriger Zeit eingesammlet, der alten vorziehn. Dieses ist, werthester Herr Muret, meine Meynung, die ich in Ansehung des Unterschieds der alten und neuen Frucht hege. Damit wir uns aber bey dieser Frage nicht gar zu lange aufhalten, so belieben Sie die dritte noch einmal zu wiederholen, und mir Ihre nähere Erklärung darüber zu thun.

Muret.

Ihm ein und den andern Gedanken, so ich über die zu Anfange erwähnten Worte, was muß man thun, um es zur Vollkommenheit zu bringen, gehabt, herzusetzen, so wäre meine Meynung folgende. Ich glaube, es wäre wohlgethan, wenn ein allgemein Gesetz gemacht und befohlen würde:

1. Daß niemand seine Mühle öffnen solle, bis zuvor die Werkzeuge untersucht und gut befunden worden seyn.
2. Daß niemand anders in die Mühle geben oder daraus nehmen soll, als durch tüchtige Personen, die sich darauf verstehn.
3. Daß keiner mit keinerley Vorwand mahlen soll, man habe denn zuvor das

Korn,

Korn, das in die Mühle kommt, gewogen, wie auch das Produkt, ehe es aus der Mühle kommt, mit Befehl, alles in das Mühlenbuch einzuschreiben.

Mühlmeister.

Allem Vermuthen nach haben Herr Muret mit eines erfahrnen Mühlmeisters Kalbe gepflügt, außerdem wären diese Vorschläge, zweifelsfrey nicht so fein und passend gestellt worden. Ich verstehe Ihre Meynung vollkommen! Aber ein oder der andre meiner Landsleute möchte sich keinen deutlichen Begriff davon machen können, derohalben lassen Sie sich über jeden Theil etwas umständlicher heraus.

Muret.

Zuerst erfordere ich gute Müller. Es ist um dem Unterhalt des Volks und zwar des armen Volks zu thun. Der Gegenstand ist zu wichtig, als daß man einen jeden Besitzer einer Mühle, und insonderheit einer gebannten Mühle, die Freyheit oder das Recht lassen könnte, dem Publikum durch Unwissenheit der Arbeiter oder Unvollkommenheit der Werkzeuge mehr zu schaden, als die größten Räuber.

Ich kaufe eine Mühle, die ich aber nicht selbst abwarten kann; doch hoffe ich, werde sie mir soviel eintragen, daß mir der Zinß von meinem Geld reichlich bezahlt wird. Ich habe sie kaum gekauft, so kamen zwey oder drey zu mir, die sie pachten wollen. Derjenige, der mir die besten Bedingungen macht, ist einer von denen, die alles verstehen wollen, und doch zu nichts taugen, die ihre Geschicklichkeit rühmen, und gemeiniglich nichts als die Kunst besitzen zu überreden. Ich vertraue meine Mühle diesen Mann an, der nichts versteht: nach und nach bringt er mich um die Kundschaft; aber ehe ich seine Unwissenheit erfahre, und der Sache abhelfen kann, ist das Publikum schlecht bedient, und ich leide einen bedrächtlichen Schaden.

Mit einer gebannten Mühle ist es noch schlimmer. Der Verkäufer setzt mir dieses Bannrecht sehr hoch an; er rechnet die Anzahl der Säcke, die man jährlich darinn mahlt, den Gewinn des Müllers, und das gewisse Einkommen des Eigenthümers. Er sagt mir, was für ein großer District verbunden sey in dieser Mühle zu mahlen, aber es kommt nicht in seine Rechnung, daß das Publikum auch wohl bedient werden müsse. Der beste Müller für mich, welchem ich dieses

ses Bannrecht theuer bezahlen muß, ist der, der für meine Rechte wachet, und mir am meisten davon bezahlt. Auf das Mahlen versteht er sich nicht, desto besser aber weiß er die Gebühr vorher wegzunehmen, und es ist ihm in Grunde daran gelegen, dieses wohl zu verstehn. Das gemeine Volk leidet darunter, murret, seufzet, darf aber seine Stimme nicht wider den Herrn der Mühle erheben, der oft zugleich Herr des Orts ist. Beklagt sich jemand, so hält man ihn für einen unruhigen Kopf, und doch darf er nicht anders wo mahlen; er muß es geduldig leiden, ohne ein Wort zu sagen, daß man ihn aus Unwissenheit oder aus Betrug, um einen Theil seines Korns bringt, das er mahlen läßt.

Es wäre zu wünschen, daß man dieses Bannrecht überall abschaffen könnte, welches eine wahre Knechtschaft, und ein Vorwand zu Gewaltthätigkeiten ist. Wenn die Gemeinen ihren eignen Vortheil verstünden, so kauften sie bey allen Gelegenheiten die Bannmühlen, und machten sie frey. Ehe man es aber dahin bringt, sie frey zu machen, sollte man sie wenigstens den obgemeldeten Policeyregeln ohne Nachsicht unterwerfen.

Ich wünschte nun vor allen Dingen, daß es keinen Besitzer einer Mühle, insonderheit

einer Bannmühle, erlaubt wäre, eine Mühle zu haben, wo die Werkzeuge nicht in gehörigem Stande sind, und denen nicht kunstverständige Müller vorstehn. Diese einzige Verordnung, wenn sie richtig gehalten würde, könnte den größten Mißbräuchen abhelfen.

Mühlmeister.

Ehe Sie in Ihren Wünschen weiter gehen, muß ich sagen, daß dem Inhalte Ihrer Reden, in vielen Gegenden die größte Aufmerksamkeit gebühret, denn er ist so einsehend gestellt, als wenn solcher von dem erfahrensten Mühlmeister abgefaßt wäre. Auch Ihre Vorschläge sind, meines Erachtens, so billig und gerecht, daß sie verdienten, zu einer allgemeinen Regel gemacht zu werden. Sogar an denenjenigen Orten, von welchen man glauben sollte, daß die strengste Ordnung ihren Sitz daselbst habe, könnte es von besonderm Nutzen seyn, wenn ein Gesetz daraus gemacht, und aufs strengste darüber gehalten würde. Ohneracht et manches Land die Kunst im Mahlen vor andern zum höchsten gebracht, (welches sich jedoch nur in einzeln Betrachte sagen läßt,) so sind doch vorzüglich unter denen Bannmühlen viele zu finden, wo von Zeit zu Zeit die Mühlengeräthe in der

schlechtesten Verfassung getroffen werden, vermittelst welchen denen Mahlgästen fort und fort vieler Schade und Verlust zugezogen wird. Die Quellen, woraus diese Uebel fließen, sind ohnstreitig unwissende und unbesorgte Mühlmeister. In Rücksicht derer zuerst erwähnten, sollte es freylich nicht gestattet werden, einen jeden ohne Unterschied, und nicht auf ihre Wissenschft und Kenntnisse zu sehen, ein Mühlenwerk anzuvertrauen. Die zu befürchtenden übeln Wirkungen eines solchen Falles, olle herzusetzen, würden sehr weitläuftig ausfallen, dieses aber mit kurzen Worten anzuzeigen, muß ich sagen, daß durch eine solche Anstellung nicht allein der Eigenthümer der Mühle, sondern auch diejenigen, so ihr Getraide daselbst mahlen oder mahlen lassen, sehr oft in nicht geringe Verlegenheit gesetzet werden. Ein dergleichen Mühlenwerk ist fast nicht anders anzusehn, als ein mit 6 oder 8 Pferden bespannter und beladner Lastwagen, auf welchen der Fuhrmann sich in dem schwersten Schlaf befindet, und die Pferde ihnen selbst überlassen sind. Muß nicht ein jeder von einer solchen Aussicht den Schluß machen, daß Wagen und Pferde in kurzen in das größte Unglück verfallen, oder doch wenigstens die aufhebenden Waaren übel

behandelt werden können? Aehnliche und weit intressantre Folgen, hat man von einem Mühlenwerke, dem ein unwissender Meister vorsteht, zu erwarten.

Die zwote Art, denen die üble Führung derer Mühlengeräthe beyzumessen ist, sind die Unbesorgten, so sich ihrer Schuldigkeit entziehen, und bey einer patriotischen Gesinnung dem andern Geschlechte die Aufsicht über das Mühlenwerk, und über diejenigen, so demselben vorstehen sollen, anbefehlen: darbey glauben, das Privilegium zum Müßiggange zugleich mit überkommen zu haben, in der Meynung, daß eine Bann- oder Zwangmühle wohl einen Mann, der weiter nichts verrichte, als esse und trinke, trage. Diese sind in eben dem Betrachte, als die zuerst erwähnten anzusehen: durch selbige kann das Mühlenwerk in eben die Lage gesetzt, und das Publikum schlecht bedient werden. Leute, die vermittelst geschärften Befehlen, an solchen Orten zu mahlen gezwungen werden, sind freylich sehr übel daran und beklagenswerth. Jedoch Sie haben allbereits schon dasjenige gesagt, was ich willens bin zu erinnern. Ich trage Verlangen, Ihre ferneren Vorschläge zu hören.

Muret.

Muret.

Hiernächst wünschte ich, um den Betrügereyen, die, wie ich glaube, bey weiten nicht so häufig sind, als man sichs insgemein einbildet, daß in einer jeden Mühle ein ordentliches Gewicht und ein Buch, das Gewicht des Korns und der verschiedenen Producte einzuschreiben, wäre. Ferner daß die Obrigkeit, um den Müller in der Ordnung zu halten, sich von Zeit zu Zeit die Mühlenbücher zeigen ließe, und daß man mit einer ganz besondern Sorgfalt, des Jahrs zweymal, die Register der Bannmühlen untersuchte.

Mühlmeister.

Ohne der Untreue das Wort zu sprechen, muß ich aufrichtig sagen, daß viele ihr schlechtes und nicht gnügliches Mehl, keiner Entwendung, sondern der üblen Beschaffenheit derer Mühlengeräthe, ingleichen schlechter Aufsicht und unordentlicher Behandlung zuschreiben können. Eine Mühlenwaage, ferner ein Buch das Gewicht des Korns und die verschiedenen Producte einzuschreiben, ist in allem Betrachte eine sehr nützliche Veranstaltung. Allein wie viele Mühlen lassen sich auffinden, wo selbiges nicht erforderlich und

mit dem erwünschten Effecte angebracht werden kann; so auch dieses bewerkstelliget werden könnte, so zweifelte ich jedennoch sehr an der Zuverläßigkeit derer vom Müller oder seinen Untergebnen eingeschriebnen Producten. Hierbey kann ich nicht unterlassen, zu erinnern, daß eine allzustrenge Beobachtung der Mühlenwaage, nicht selten, hier und da eine Ursache vielen Unheils, bey dieser und jener Gelegenheit gewesen ist. Die beste Vorsicht, so in Rücksicht ihrer Vorschläge gebraucht werden könnte, und sowohl auf das Landesherrlichen als auch derer Unterthanen Bestes abzweckte, wäre meines Erachtens diese, wenn in jedem Lande ein Mühleninspector (auf Erforderung mehrere) und zwar ein Mann von Erfahrung angestellt würde, diese Veranstaltung würde ihre besondre Vortheile zeigen. Ich glaube, daß es Ihnen nicht unangenehm seyn wird, wenn ich allhier eine Instruction eines solchen Mannes, so in den Leipziger Intelligenzblatte befindlich, hersetze.

Ohne der wilden, ungezognen und ausschweifenden Lebensart einiger in den Mühlen befindlichen Gesellen, worinne sich dieselben vor allen andern Professionisten auszeichnen, zu gedenken, so verlangt die sich häufig auffindende unrichtige Haltung und oftmals

unver-

unvernünftige Behandlung der Mühlengeräthe, die daraus fließende schlechte Verfertigung, und der daher entstehende beträchtliche Schaden, Verlust und Unglück, sowohl des Landesherrn, als auch der Unterthanen, einen Aufseher. In wie ferne, und in welchen Fällen solcher nöthig sey, will ich allhier kürzlich anzeigen.

Vermittelst unrichtiger Führung, und unverständiger Behandlung der Mühlengeräthe werden viele Stücke derselben, als Wellen, Rade und dergleichen vor der Zeit unbrauchbar gemacht; diese wiederherzustellen, bekommen die Pachtinnhaber der Mühlen aus den Hölzern das Holz, ohne daß gefragt würde, ob die jeztgenennten Stücke, durch die Länge der Zeit, oder durch Vernachläßigung und üble Behandlung zu fernern Gebrauch untüchtig gemacht worden sind. Wollten es Leute, die davon keine Kenntniß haben, untersuchen, selbige würden sich dem Spotte schlechtdenkender Gemüther aussetzen. Forst- und andere Bediente, durch welche das nur erwähnte Holz gemeiniglich überlassen wird, haben nicht die Wissenschaft zu beurtheilen, ob eine Reparatur an dem Mühlenzeuge nöthig oder nicht; ob der Schaden daran durch Verwahrlosung, oder den langen Gebrauch

entstan-

entstanden sey; sondern glauben vielmehr, es müsse so seyn. Daß dieses keine bloße Vermuthung, sondern sich in der That also befinde, will ich der Kürze wegen, nur mit einem einzigen Exempel zeigen. Den Pachtinhaber einer Mühle ward eine Eiche, etliche dreyßig Thaler am Werthe, zu einer Welle gegeben: schon im dritten Jahre war dieses Stück durch Vernachläßigung zu fernern Gebrauch untüchtig gemacht: zur Herstellung der Welle wurde wieder ein gleiches Stück Eiche hergegeben, ohne zu untersuchen, auf was für Art und Weise die alte Welle untauglich geworden war. Wird den Gesellen fernerhin, wie bis anhero gestattet, mit dem Mühlenzeuge nach ihrem Gefallen umzugehen, so kann es sich fügen, daß in kurzer Zeit wieder eine Eiche auf eben die Stelle zur Welle überlassen werden muß: ohnerachtet ein solches Stück, wenn erforderlich damit umgegangen wird, etliche dreyßig Jahre und noch länger halten muß. Von ähnlichen Vorfällen, will ich, um Weitläuftigkeit zu vermeiden schweigen. Es ist, so viel mir bewußt, in jedem Lande ein Landbaumeister, oder ähnlicher Mann gesetzt, durch welchen die Landesherrlichen Gebäude alljährlich beaugenscheiniget werden: aber was nutzt diese

Beau-

Beaugenscheinigung einem Mühlenwerke? Kann wohl nur erwähnter von dem Gebrauche ihrer innern Einrichtung ein richtiges und entscheidendes Urtheil fällen? Gesetzt auch, es ist ein Obermühleninspector angestellt; aber untersucht derselbe die Verrichtungen derer Gesellen? bekümmert er sich um die Ergänzung dieses und jenen Theils an einem Mühlenwerke? bemühet er sich zu erforschen, auf was für Art und Weise dieses und jenes Stück untauglich geworden ist? besieht er selbst, wie viel hier und da, zu dieser und jener Ausbesserung erforderlich ist? Bey denenjenigen Werkstätten, so mir bekannt sind, habe ich der keines bemerkt. Soll ichs frey sagen, sie sind des hier erwähnten nicht allen Begebenheiten kundig und erfahren, wenn sie sichs auch unterziehen wollten, (wiewohl sie meines Wissens auch keinen Auftrag darzu haben,) denn wer ein zuverläßig Urtheil von den Verrichtungen derer Gesellen, und desjenigen, so darbey einschlägt, fällen will, der muß selbst auf ihren Posten, und zwar eine nicht kurze Zeit, gestanden haben.

Sollte es demnach wohl undienlich seyn, wenn bey solcher Bewandniß ein Inspector zugestellt würde, welcher das landesherrliche

Veste beobachtete, und wenn Holz zu Herstellung dieses und jenen Theils verlangt würde, zuvor untersuchte, obs auch wirklich nothwendig wäre, ob die untauglichen Stücke veraltet, oder verwahrloset seyn? befände er das letztere, so müßte der Pachtinhaber solches selbst, ohne die geringste Entschädigung vom Landesherrn, anschaffen. Dieses bewirkte den Nutzen, daß nicht allein demselben vieles Holz und Kosten ersparet würden, sondern die Unterthanen könnten auch mit einer und der andern Frohnfuhre verschonet bleiben: ja die Mühlmeister würden dadurch veranlasset, auf ihre Untergebnen eine genauere Aufsicht, als von diesen und jenen nicht beobachtet wird, zu haben, vermittelst dessen die Gesellen von übler Behandlung der Mühlengeräthe und andern unerlaubten Betragen, abgehalten würden. Ferner könnte ein Inspector gebraucht werden und nützlich seyn, in so weit, daß wenn Holz in den Mühlen zu Ausbesserungen, besonders ins Wasser zu verbauen, nöthig, so müßte derselbe dahin sehen, daß kein grünes Holz, so oft geschieht, darzu genommen würde, denn solches währet nur halb so lange, als dasjenige, so allbereits ein Jahr gelegen und ausgetrocknet ist. Indem sichs nun länger als ein Jahr zuvor

zeigt,

zeigt, was wandelbar werden will, so müsse es der Mühlmeister, so dieses benöthigt, die nurgenannte Zeit zuvor zu melden, daß es könne angeschafft werden. Ingleichen wenn es sich begäbe, daß etwas wieder hergestellt werden sollte, so müsse der Inspector sehen, wie viel darzu dienlich wäre; denn wenn es dem Verlangen eigennütziger Menschen heimgestellt wird, so kann oft noch einmal soviel, als erforderlich ist, begehret werden.

Eine allzu tiefe Lage der Bodensteine, ein in einer Welle nur etwas schief eingekeilter Zapfen, ein schlechter Umlauf der Steine sind Uebel, durch welche ein ganzes Mühlenwerk in Brand gerathen kann: wer will bey dieser und jener verunglückten Werkstatt behaupten, daß das Unglück nicht bisweilen von einem der jetzt genannten Umstände herrühre? Ich glaube dieses einzige machte das Daseyn eines Inspectoris nothwendig, zumal da sich viele Mühlmeister auffinden lassen, die sich darum nicht bekümmern, oder wegen Mangel der Erfahrung, auch nicht dafür besorgt seyn können.

Aber, welche Baue sind kostbarer, als die Mühlenbaue? Kann wohl eine Mühle an einem großen Flusse, unter funfzehn bis zwanzig tausend Thalern hergestellt werden?

würde

würde es demnach wohl undienlich seyn, wenn ein Inspector über die Mühlen gesetzt würde, welcher seine ganze Beschäfftigung auf die Aufsicht derselben verwendete?

Das gemeine Beste wäre es nicht allein, so hierdurch befördert würde, sondern es könnte auch durch eine solche Veranstaltung denjenigen, so ihr Getraide in den Mühlen mahlen oder mahlen lassen, vieler Schade und Verlust verhütet werden. Allein der angestellte Inspector müßte befehliget werden, nächst der vorhin erwähnten Aufsicht, sein Augenmerk in allen Mühlen auf die richtige Haltung und Führung der Mühlengeräthe zu richten: bey selbigen lassen sich zwar alle auffindende Unrichtigkeiten, nicht ohne eine allzuweite Ausschweifung und Verfertigung eines weitläuftigen Registers angeben; indem aber alle zu einem Mahlgange gehörigen Theile sich vor beständig in einer Horizontal- Waage- Winkel- und Zirkelrechten Stellung und Lage zeigen müssen, so wären die Mühlengeräthe hauptsächlich in diesem Gesichtspuncte zu betrachten. Befände der angestellte Inspector, daß sich dieser und jener Theil nicht also zeigte, als es wohl sollte und könnte, und die mancherley Läßigkeiten und schädliche Führungen dieser und jener Stücke sich gar merklich wahrnehmen

men ließen, besonders auf solchen Stellen, wo es vorzüglich verlangt wird, so müsse er bevollmächtiget seyn, den obersten Gesellen, nach Befinden um 8, 12 bis 16 Groschen zu strafen. Damit aber diese Strafe gewiß erlegt würde: so müßte der Mühlmeister in ungewissen Fällen, für die Strafe stehen, und solche selbst erlegen: ja bey Befinden einer sehr schlechten Verfassung der Mühlengeräthe, in eine Strafe von ein bis zwey Thaler verfallen seyn.

Damit aber dieses ohne Verlegenheit des Inspectoris bewerkstelliget würde, so müßte er bey der Beaugenscheinigung die dem Gesellen und Mühlmeister zuerkannte Strafe sich nur anmerken, und nach vollendeter Verrichtung das Verzeichniß davon den dasigen Gerichten zur Betreibung übergeben, welche dahin zu bescheiden wären, diese ohne Anstand abzufordernden Strafgelder zum Behuf der Armenhäuser einzusenden. Damit aber von dem Inspector keine Partheylichkeit zu befürchten sey, so könnte derselbe vermittelst des Eides, für andern dahin verpflichtet werden, in keinem Falle jemanden einige Strafe zuzuerkennen, ausgenommen, wo er solche nicht zu gestattende Haltung und Führung der Mühlengeräthe antreffen würde, die

sowohl dem Landesherrn, als auch denen Unterthanen zum merklichen Schaden und Nachtheil gereicheu: und da, wo es die Möglichkeit füglich gestattet, daß sie in einer bessern Verfassung seyn könnten.

Wer nur einige Kenntniß von dem nothwendigen Gebrauche derer Mühlen besitzt, und weiß, wie unentbehrlich die guten Dienste und Verrichtungen derselben einem jeden Hauswirthe ohne Ausnahme sind, und dabey das unregelmäßige Betragen vieler Gesellen kennt und empfunden hat, besonders derjenigen, die sich bezeigen, als wenn sie berechtiget wären, (zumal wenn die in einer Gegend befindlichen Unterthanen gezwungen sind, ihr Getraide daselbst zu mahlen,) das Mehl nach der schlechtesten Weise zu verfertigen, wem dieses bewußt ist, der wird sich gar leicht einen Begriff von dem weiten Umfange des Nutzens der Anstellung eines Inspectoris machen können, andere Umstände und Vorfälle zu geschweigen.

Ich bin versichert, daß diese Anstellung, den gewissen Beyfall Herrn Murets erhält: denn nicht allein denen Mahlgästen könnten die besten und nützlichsten Producte bewürkt, sondern auch dem Landesherrn vieler Schaden verhütet werden. Wiewohl dabey die Mühlenwage

lenwage keinesweges als unnöthig, sondern für thunlich zu halten ist. Jedoch ist es vielleicht nicht ohne Nutzen, wenn Sie noch ähnliche Vorschläge thun.

Muret.

Ich glaube, es könnte wohl gethan seyn, wenn man Versuche anstellen ließe, wovon das Resultat bekannt gemacht würde. Das Publicum wüßte ohngefähr, wie viel es von seinem Korn, am Mehl, Kleyenmehl und Kleyen zu gewarten hätte. Es könnte auch, wenn es dem Bannrecht nicht unterworfen ist, andere Mühlen probiren, die Producte vergleichen, und sicher urtheilen, ob gut oder schlecht gemahlen worden. Ein schlechter Müller würde dadurch bald alle seine Kunden verlieren, ein besserer bekäme mehr Zulauf und Nutzen. Alle würden es einander zuvor thun wollen, es wäre ihnen auch daran gelegen, das Publicum zu befriedigen.

Mühlmeister.

Demjenigen Müller zeichnet seine Kunst von denen Unschicklichen aus, der das mehreste weisse und das wenigste schwarze Mehl aus einem Scheffel verfertigen kann; weil sich nun aber das Gegentheil, indem viele Mahlgäste am manchen Orten fast mehr von

der zuletzt genannten Sorte, als von der ersten erhalten, nicht selten zeigt, und aber das schwarze Mehl niemals so nützlich, als das weisse ist, so könnte ein bestimmtes und bekannt gemachtes Resultat sehr dienlich seyn: jedoch würde solches nur von denenjenigen, so sich des besten Getraides bedienen, am füglichsten können benutzt werden. Ich glaube, da wo es einen jeden erlaubt ist, zu mahlen wo er will, wird man nicht so viele Klagen hören, als wo das Bann- oder Zwangrecht gültig und das Sprichwort, wenn es nur Mehl gebräuchlich ist. Aber daselbst würde die Anstellung eines Aufsehers ihren besondern Nutzen zeigen. Ich will den Fall setzen, nurgenannter kommt in eine Mühle, er trifft daselbst eine elende Abmahlung des Getraides an, nach Befinden, bestraft er den Müller sowohl als die Gesellen; zugleich deutet er ihnen an, daß wofern er eine abermalige ungewöhnliche Abmahlung sehen würde, sollten sie nach seinem Ermessen, den denen Mahlgästen zugefügten Schaden ersetzen. Dieses würde zuverläßig auf vielen Stellen die beste Abmahlung bewirken. Meinem Vermuthen nach seyn Ihre Vorschläge noch nicht beendiget, daher belieben dieselben damit fortzufahren.

Muret.

Muret.

Was die Bannmühlen anbetrifft, wenn ein offenbar unredlicher, oder Hauptfehler in denen Werkzeugen wäre, so würde jedermann dawider schreyen; die Gründlichkeit der Klagen würde durch die erhaltenen Producte erwiesen: wäre eine wachsame und eifrige Obrigkeit auf das gemeine Beste aufmerksam, so könnte dieselbe allezeit erfahren, ob die Sache übel geht, und gehörig abhelfen.

Mühlmeister.

In beyden von Ihnen angezeigten Fällen, ja auch da, wo aus Unwissenheit nicht darwider geklagt wird, könnte ein Aufseher bestens genutzt, und die füglichste Abstellung, so durch die bey der Obrigkeit anzubringenden Klagen, denen Unterthanen zu kostbar, zu weitläuftig, und in Rücksicht der mangelnden Erfahrungen und Einsichten, zu unentscheidend ausfällt, vermittelst des so oft erwähnten Subjects bestens bewerkstelliget werden. Herr Muret müssen der Sache sehr ernstlich nachgedacht haben, außerdem würden dieselben nicht so feine und wohl überlegte Vorschläge thun können. Von

einer und der andern Angelegenheit, so durch mich besorgt werden müssen, glaube ich bald abgefodert zu werden, derowegen bitte mir nur noch das nöthigste zu melden.

Muret.

Ich fühle die ganze Unvollkommenheit der Dinge, von welchen wir gesprochen, es fehlte mir eine sehr wesentliche Sache, nämlich die Kenntniß der Mechanik, um von dem guten oder schlechten Zustand der Mühlen zu urtheilen, um die Fehler der Einrichtung, der Mängel, die bey den künstlichen Erfindungen zu verbessern wären, die Nachläßigkeiten, die bey Regierung einer Mühle zu vermeiden sind, und tausend andere zu wissen nothwendige Sachen anzuzeigen, um eine Kunst zur größten Vollkommenheit zu bringen, die den Menschen so nützlich ist.

Mühlmeister.

Werthester Herr Muret, es ist schon einmal erinnert worden, daß die Mechanik zwar wohl die Verfertigung und Herstellung eines Mühlenwerks und derer dazu erforderlichen Theile lehret, aber die Führung, die Richtung und wie sich ein Meister oder Geselle dabey zu betragen hat, zeiget in verschiedenen

nen Fällen, im eigentlichsten Sinn die Mechanik nicht. Diesemnach hätten Sie sich, insofern dieselben zu einer entscheidenden Gewißheit, in Nachsicht der besten Abmahlung des Getraides kommen wollen, nicht sowohl eine genaue Kenntniß der Mechanik, als vielmehr die Wissenschaften und mancherley Erfahrungen, so zu einem Mühlenmeister erforderlich sind, wünschen sollen; in Rücksicht des Besitzes dieser Fähigkeiten, würden dieselben von dem bey denen Müllern üblichen Sprichwort, der Müller, so am großen Fluß liegt, gebrauchet zur Abmahlung die Gewalt, derjenige aber, so sich am kleinen Bach befindet, ist genöthiget, sich der Kunst zu bedienen, und vielen andern Dingen die lebhafteste Einsicht überkommen haben: vermöge welcher Sie auf das deutlichste wären überzeugt worden, daß es in vielen großen Werkstätten, bey der Abmahlung des Getraides auf eine ähnliche Weise pflegt zu geschehn, als es sich bey jenem Schmiede zeigte, welcher, um die Anstrengung seiner Kräfte zu vermeiden, die schweren Hämmer verkaufte, und zur bequemen Bearbeitung des Eisens desto größre und öftre Hitzen auf dasselbe machte, ohne Nachsicht auf die Gefahr des Verbrennes zu nehmen. Ja Sie wür-

würden gesehen haben, wie die so nützliche Gabe, die Gewalt, hier einen verleitet zur schlechten und schädlichen Haltung derer Mühlengeräthe, dort einen zur übeln Aufsicht und Abwartung, (die doch so nöthig ist) an einem andern Orte zu falschen Vorurtheilen und übeln Gewohnheiten u. s. w. Sie würden bemerkt haben, die mancherley schädlichen Dinge, so sich daselbst spüren lassen, wo die Obern sich ihrer obliegenden Verrichtungen entziehn, und wie dieses Uebel so zu sagen, zu einer Seuche geworden, so weit um sich gegriffen hat. Sie würden erkannt haben — — ich gerathe an Felsen und Klippen, hier sehe ich mich genöthiget zu ankern — Ich leide einen Anfall von einer kleinen Ohnmacht — mit der gütigsten Erlaubniß Herrn Murets werde ich mich zum Abschiede bereit halten: mit Vergönnung aber noch kürzlich so viel sagen: wären meine Beschäfftigungen nicht so dringend gewesen, und hätten mir eine längre Erlaubniß, als ich zu Dero Unterredung erhalten, verstattet, so würde ich Ihr Angeben umständlicher, als zuverläßig auf vielen Stellen hätte geschehen können, beantwortet haben. Vielleicht ersetzet ein zweytes Gespräch, insofern diese Bemühung von Nutzen seyn sollte, welches an dem Beyfall

fall einiger verständigen Leser zu bemerken seyn wird, dasjenige, so bey dem ersten nicht wahrzunehmen ist. Uebrigens halte ich dafür, wofern Herr Muret meine Kenntnisse und Erfahrungen gehabt, und ich Ihre Studia genossen, so würden wir beyde mit weit mehrerm Geiste und Feuer, von dem Mahlen des Korns geredet haben. Jedoch kann denn nicht auch das Sprichwort, Uebung bringt Fertigkeit, seinen Nutzen an uns zeigen, im Fall wir der Sache weiter nachdenken, und Gelegenheit finden sollten, in der Zukunft einander wieder zu sprechen! vielleicht schenken sodann unsere Geschäffte so viel Muße, als die Wichtigkeit dieses Gegenstandes verdienet. Eins ist noch nöthig zu erinnern. Sollte Ihnen von mir nicht aller Orten nach denen Regeln der Philologie, (indem ich selbige nicht practisch erlernet,) geantwortet, oder nicht mit der gebührenden Achtung, nach denen Vorschriften des Wohlstandes begegnet worden seyn, (welches ich jedoch nicht erwarte,) und es könnte ein und die andre Redensart mit keiner andern Benennung, als barbarismus oder soloecismus belegt werden, so haben Sie die Geneigheit, und messen dieses keiner vorsetzlichen Unhöflichkeit oder Unbesonnenheit, sondern vielmehr

mehr einem Unbewußtseyn bey, einem Mangel, so meinem Stande gar füglich eigen seyn kann. Mehr als eine unfreundliche Mine meiner andern Hälfte sagt in einem gebieterischen Tone, mich Ihrer zu entziehn. Ich habe die Ehre mich Ihnen gehorsamst zu empfehlen: bleiben Sie mir mit Dero Gewogenheit zugethan: Leben Sie wohl, glücklich und zufrieden bis ans Ende.

Verbesserungen.

Seite 7. Zeile 24. lies: herauszusuchen pflegen.
Seite 13. Zeile 22. lies: Beutel in denen meisten Fällen ganz und gar
Seite 41. Zeile 8. lies: der geschickteste Mühlenbaumeister; und in der darauf folgenden Zeile, lies: oder jenes an einen Gesellen zu tadeln
Seite 42. Zeile 9. lies: nicht wenige hatten
Seite 47. Zeile 2. lies: die in hiesigen Gegenden
Seite 55. Zeile 28. lies: aufhabenden Waaren
Seite 58. Zeile 3. lies: das Landesherrliche
Seite 58. Zeile 22. lies: befindlich, bekannt mache.
Seite 61. Zeile 17. lies: nicht in allen

Bayerische Staatsbibliothek München

500,–
März '86

60

Muret, Jean-Louis,

Unterredung über das Mahlen des Korns zwischen Johann Ludwig Muret, ersten Pfarrer zu Vivis, Dechant der Klasse zu Lausanne und Ehrenmitglied der ö konomischen Gesellschaft zu Bern und Johann Christian Füllmann, Mü hlmeister in Sachsen

Leipzig 1779

Techn. 151
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10305303-0
VD18 15307808